

AGRICULTURA

REVISTA AGRÍCOLA CATALANA

DIRECTOR: AUGUST MATONS

Cap del Servei d'Arbres fruiters de la Mancomunitat de Catalunya

COL·LABORADORS

JOAN AGUILÓ :: LISINI ANDREU :: JOAN ANGEL I
GENÍS :: JOAN ARUMÍ :: LLORENC BADELL :: JO-
SEP R. BATALER :: GUILLEM DE BENAVENT
LEANDRE CERVERA :: ALBERT DANEÓ :: C. R. DA-
NÉS I CASABOSCH :: FRANCESC DOU :: M. FAURA
I SANS :: PERE J. GIRONA :: PERE GONZÁLEZ
LLUIS GUITART :: JOAN GUTERAS :: MANUEL
LLENAS :: PERE J. LLORT :: ARNEST MESTRE
CRISTÓFOL MESTRE :: JAUME NONELL I COMAS
FRANCESC NOVELLAS :: VICENS NUBIOLA :: C. OLI-
VERAS I MASSÓ :: CARLES PI SUÑER :: JAUME
RAVENTÓS :: JOSEP M.ª RENDRÉ :: M. ROSSELL I
VILA :: JOAN SALOM :: JOSEP M.ª SOLER I COLL
SEGIMON VANDRELL :: ERASME D'YMBERT
VALERI SERRA I BOLDÚ (SECRETARI)

SUMARI

Les oliveres mallorquines, per *August Matons*. — Notes d'un viatge al Migdia de França, VII. El Celler de Lunel (Herauld), per *Erasme M. d'Ymbert*. — Els cucs intestinals del porc, per *Leandre Cervera*. — El cine i la propaganda agrícola. Cartes d'Alemanya, per *Josep Mallart*. — La lluita natural contra els flagells, per *Valeri Serra i Boldú*. — Els concursos ramaders, per *Samuel Navarra*. — Comentaris. — Informació vinícola, per *Pere J. Llort*. — Informació oleícola, per *Lisini Andreu*. — Noticiari. — Notes del Departament d'Agricultura de la Mancomunitat de Catalunya. — Bibliografia, per *R. S.* — Consultori, per *A. M., Cam., A. M., R. S., A. M.*

Vinicultors!

Per a verema empleu un bon material vinícola
que us sigui satisfactori

Premses i espremedores
M A R M O N I E R

Premses a rótula model americana :: Premses
Hidràuliques espremedores senzilles, separa-
dors i esgotadors

Premses contínues
“ **M A B I L L E** ”

Material per a verema : Maquinària Viti-
vinícola : Productes enlògics : Aparells per
a l'anàlisi dels vins

■ ■ ■ ■

V I C E N S V I L A C L O S A
(SÜCCÉSSOR DE KEGELS I VILA)

Passeig de Gràcia, 88

Direcció telegràfica: KEDEVILA

Telèfon 1338 G.

BARCELONA

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

CASA METZGER, S. A.

Casa central:
Passeig de Gràcia, 76



Telèfon: A 1944
Apartat 225

BARCELONA

Sucursals: MADRID — SEVILLA — VALÈNCIA — BILBAO

Instal·lacions completes de tota classe de Laboratoris
Balances "SARTORIUS" :: Microscopis "REICHERT"
Porcellana fina resistent al foc :: Vidre Jena i corrent
Aparells per a tota classe d'anàlisi de vins, "SALLERON",
"MALLIGAND", etc. :: Estoigs portàtils per a anàlisi d'olis
Aparells "GERBER" per a anàlisi i higiene de la llet
Estoigs portàtils per a analitzar RÀPIDAMENT la llet,
APROPIATS PER A VETERINARIS

Grans existències en material de
CIRURGIA I VETERINÀRIA

ASSECADORS

per a productes agrícoles

Demanint-se
detalls i
pressupostos

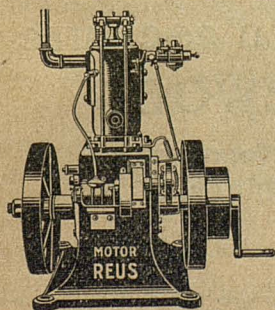
Maquinària : Subministres industrials

Mallorca, 280
Llúria, 100
BARCELONA

C. A. Gullino, Ing.

Agència Tècnica General

Telèfon 1066 G
Telegrams:
"Gullinoatg"



MOTORS "REUS" A GASOLINA

de 1 $\frac{3}{4}$ a 50 HP.

Premses VI i OLI

Continues: de 1000 a 7000 qg. h. — Mecàniques: de 0.30 a 3.5 m.
diàmetre. — Hidràuliques: de tots tipus i cabudes i també
— per a bandatges, enfardar i tots usos industrials —

Potents instal·lacions per a olis de COCO
CACAO I LLAVERS OLEAGINOSES

URGELL, 20 LLUIS FELIU BARCELONA

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

SOCIETAT ENOLÒGICA DEL PENEDÈS

(Societat Anònima) Continuadora de

SERDÀ, ROS I C.^A - Vilafranca del Penedès

AGÈNCIA A BARCELONA: València, 278

PREMSES CONTÍNUES "MABILLE"

Les més perfeccionades : Les més sòlides : Les més econòmiques

PREMSES MECÀNIQUES AUTOMÀTIQUES

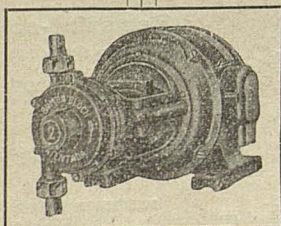
PREMSES A MÀ : TREPITJADORES : BOMBES

MANGUERES I AIXETES PER A TINES

Instal·lacions modernes per a Cellers Cooperatius

Productes Enològics : Aparells d'anàlisis de vins

Adobs químics : Sofres i Sulfats



AIGUA a qualsevulla alçada i en el caudal que es desitgi, pot obtenir-se còmoda, fàcil i econòmicament, adoptant una

BOMBA BLOCH

La única que no necessita engrassament :: La venen
**** tots els bons electricistes de Catalunya ****

JAUME CUIXART

CONSTRUCTOR

Oficines a Barcelona: Gran Via Laietana, 21, pral.
Sagunto, núm. 120 :: Telèfon B 140 :: Badalona



Campió oficial durant
17 anys consecutius

Màquina d'escriure UNDERWOOD

Companyia Mecanogràfica
Coillem Trúniger, S. A.

Balmes, 7

Barcelona

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu **AGRICULTURA**

AGRICULTURA

REVISTA AGRÍCOLA CATALANA

Dies de sortida: 5 i 20 de cada mes

Subscripció: Barcelona, any: **Pessetes 9** - Fora: **Pessetes 10** - Estranger: **Pessetes 11**

Número solt: **Pessetes 0'50**

Les oliveres mallorquines

UN amic mallorquí, després d'una excursió nostra per Mallorca, ens demana el nostre parer sobre les oliveres d'aquell país i ço que es podria fer per a regenerar-les. Un viatge ràpid i de caràcter quasi exclusivament turístic, no permet de formar-se al respecte una opinió ben fonamentada. El turista surt de casa per admirar o per criticar o per fer totes dues coses alhora i ben justament descuida estudis i observacions de caient tècnic.

De totes maneres en tants anys de córrer i d'ocupar-nos d'arbres, hem adquirit una mena d'ull clínic, encara que no una completa suficiència, mercès al qual ben sovint un examen somer ens permet de descobrir un mal que a altres roman amagat.

Per altra part, el mal de les oliveres mallorquines no requereix una competència singular per ésser conegut, ni demana tampoc un examen gaire llarg. És tan evident, tan clar, tan general, que cal ésser cec per no veure'l a la primera mirada.

Les oliveres mallorquines pateixen un xic de tot: atac d'insectes i invasió de criptògames, però, sobretot, són víctimes de la deixadesa i dels prejudicis dels homes que les menen.

Són aquests els veritables culpables i no sols perquè les abandonin sense defensa a l'acció de les malalties, sinó per les cures de conreu que no practiquen i, especialment, per aquelles que practiquen malament.

En escriure això ens referim al sistema d'esporgar. Són moltes les causes que han ajudat a portar les oliveres mallorquines a l'estat actual de pobresa, però, per sobre de totes, hi ha l'esporga.

Es molt probable que de la mala esporga mallorquina en tinguem un xic de culpa els catalans peninsulars; els colonitzadors de Mallorca foren en gran part empordanesos, els quals hi portaren, segurament, llur sistema d'esporga, absurd i desgraciat. En efecte, l'esporgada mallorquina

es diferencia ben poc de la de l'Empordà i de la que s'usava i s'usa encara, segons sembla, a alguns llocs del Rosselló.

Al nostre parer, l'estat i el caràcter de les oliveres de Mallorca depèn principalment, i seria tasca fàcil el demostrar-ho, del mètode d'esporga. Però no cal aportar raons; n'hi ha prou amb recordar que a molts llocs de l'Empordà (als pobles al voltant de Figueres, per exemple) les oliveres tenen marcadíssim el tipus clàssic mallorquí. A Mallorca, naturalment, són més mallorquines perquè han estat sotmeses durant segles a influències d'efectes diferents: terreny, conreu, esporgada no perfectament igual, clima, vents, etc., que les han fet com són, tan estranyament boniques i tan poc productives.

El problema de la reconstitució no es presenta gens fàcil. Es tracta d'arbres massa vells, en plena decrepitud, i molts, potser, en anticipada decadència deguda al mal conreu. Per això és probable que, malgrat totes les cures, no puguin millorar. Ningú no és capaç de retornar la salut i les forces de la joventut o de la maduresa a un vell gastat per una trista vida de privacions. Però alguna cosa es pot intentar, almenys amb caràcter de prova.

Cal dir abans que tot, que la reconstitució dels oliverars mallorquins, és essencialment un acte anti-artístic o anti-pintoresc. Millorar agronòmicament les oliveres significa enlletgir-les; fer-les productives vol dir acontentar el pagès i disgustar el turista. Un cop arreglades no serviran per inspirar poetes i pintors i per tant s'interromprà una gloriosa tradició de quadres i de versos. Però això, tanmateix, no seria massa greu perquè altres coses belles, segurament més belles, li queden a Mallorca per a meravellar els artistes.

Els oliverars mallorquins reconstituïts no serien pintorescos perquè la reconstrucció ha de consistir en rebaixar els arbres, massa alts en general, en aclarir inexorablement les abundants plantades massa espesses, en treure copiosament la fusta vella i en guarnir les branques amb ramificacions que s'escampin en sentit horitzontal per engrandir la copa avui reduïda i apomada. Després d'aquesta feina tan radical, les oliveres quedarien desfigurades i se semblarien a les de tot arreu.

Cal veure que s'estimen més els agricultors mallorquins: si tenir arbres bells per encantar als que passen, o arbres lletjos que donguin rendiment. El problema es reduïx a escollir. Si nosaltres ho haguéssim de fer ens sembla que no perdriem gaire temps en decidir-nos.

L'esporga és l'operació fonamental i prèvia de la reconstitució. Els arbres no podran produir mentre la copa no sigui apropiada a la fructificació ço és, mentre la fusta es trobi en proporció excessiva i el ramatge tendre i jove sigui escas i esquifit. Tot ço que es faci sense

l'esporga serà esforç esmerçat inútilment. Al fet de no haver entès el problema en aquesta forma es deuen els fracassos d'alguns que han volgut començar pel bon conreu i per la lluita contra les malalties.

A Mallorca però, no hi han bons esporgadors d'oliveres i caldrà cercar-los al Camp de Tarragona on n'hi han d'incomparables. La despesa un xic elevada es podria reduir mitjançant l'acord d'uns quants propietaris que es reunissin pel pagament de les despeses generals.

Resolta la qüestió de l'esporgada, ço que resta és fàcil. Es redueix a conrear com cal adobant, al principi sobretot, amb certa abundància, i a combatre les malalties encara que aquestes, fora de la mosca, es combaten preventivament curant bé els arbres. Els arbres sans i forts es defensen tots sols. Els efectes de la reconstitució no poden ésser sensibles immediatament; han de passar de primer uns quants anys durant els quals l'arbre adquireix força, acumula reserves, es compensa del llarg període de fam, abans de començar a produir regularment. Necessita una convalescència proporcionada a la gravetat de la malaltia que ha passat.

Aquest és el nostre parer. I ben modestament el fem públic, pensant que, potser, podrà orientar algun llegidor mallorquí desitjós de fer produir els seus arbres.

AUGUST MATONS

Notes d'un viatge al Migdia de França

VII

El celler de Lùnel (Herault)

VA ésser fundada aquesta cooperativa l'any 1913 en vista de l'èxit assolit per la de Marsillargues, veïna seva. El capital va ésser constituït per parts de 25 francs al 4 per 100 d'interès, estant obligats els associats a subscriure una part per cada tres mil quilos de verema.

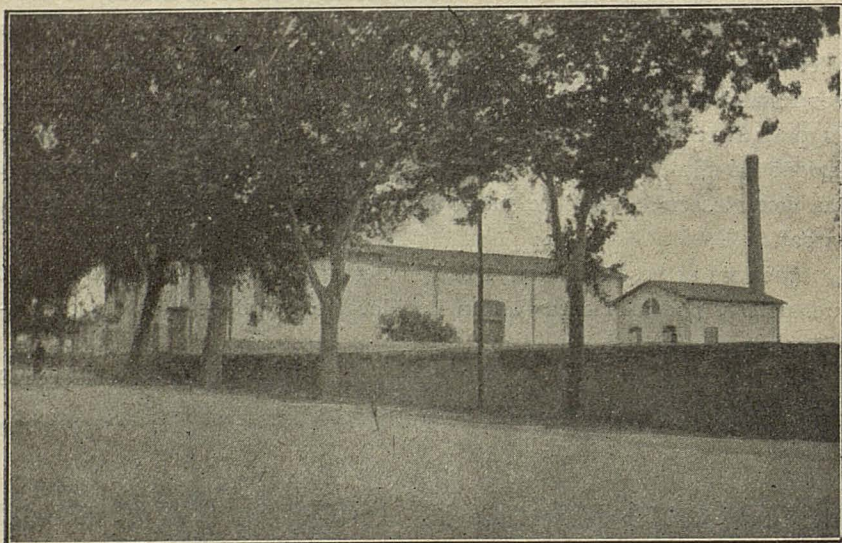
L'avanç que l'Estat els hi va fer per la construcció fou de 175,000 francs al 2 per 100 d'interès a 25 anys d'amortització; la resta que necessitaren els hi prestà la Caixa Regional de Montpellier en les mateixes condicions. L'Estat, demés, com a premi els hi ha donat 45,000 francs,

ZOOLYSINE, poderós desinfectant i agent terapèutic d'ús en Veterinària. Específic contra la Glossopeda, mal roig, còlera de l'aviram, etc.
--

quan finiren el Celler en les condicions ja esmentades en articles anteriors. El cost total de l'edifici és de 440,000 francs.

Avui dia són 219 socis i compten amb un capital de reserva de 65,000 francs.

Està situat l'edifici a la sortida de la població al peu de la carretera de Montpellier a Nîmes, és obra de l'Arquitecte Mr. Cassau, de Montpellier i té una cabuda per 27,000 hectòlitres. Els dipòsits són de ciment armat de forma rectangular, estant disposats en dos pisos; els del primer pis tenen una cabuda de 600 hectòlitres i els altres de 300 hectòlitres.



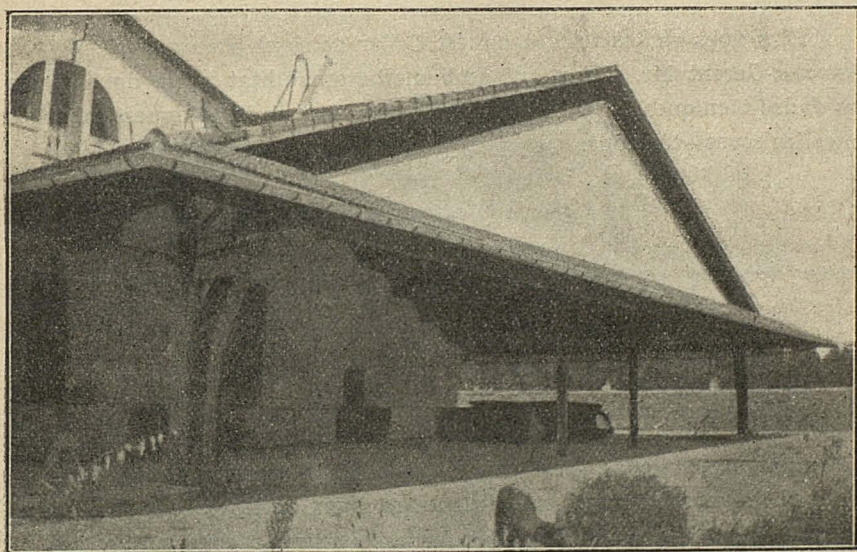
Celler de Lunel.—Vista general

La instal·lació mecànica està en període de canvi; l'antiga consta de dos cènies que aboquen els raïms a dues trepitjadores derrapadores Guy-Mital i que en sortir eren transportats als dipòsits de fermentació per uns impulsors Mabilie avui desapareguts; tenen, demés, una trepitjadora bomba Petit. En la instal·lació nova hi ha una trepitjadora-bomba Pujas que els ha donat un resultat magnífic segons he pogut comprovar en altre visita feta a aquest Celler al mes de febrer passat; en la passada collita van controlar que en una jornada de 6 hores va trepitjar i elevar a 8 metres transportant a la distància que es volgué la quantitat de 104,000 quilos de raïms amb rapa i tot.

Les prempses són 8 de 3'50 metres de diàmetre de la casa Guy-Mital, fan una premsada completa en 12 hores. Tenen per represa una premsa hidràulica Pujas de 1'10 de diàmetre estrenada la collita darrera, aquest any n'installaran una altra.

Els raïms que vinifiquen són 70 per 100 d'Aramon i la resta Petit-Bouchet i Alacant, els transporten amb carros pasteres que porten terme mig 1,200 quilos, entrant com a màxim al Celler 300 carros diaris. Aboquen els raïms a vagonetes en les quals es pren el grau, que s'anota en els tiquets del pes de la carretada.

El vi que fan és tot brissat, durant la maceració de 3 a 4 dies; el grau varia segons els anys entre 6 i 10 graus d'alcohol. El rendiment és d'un hectòlitre per cada 128 quilògrams de raïms, les despeses generals pugen a 3 francs per hectòlitre.



Celler de Lunel.—Molls de descàrrega

El Celler es beneficia donant l'hectòlitre per 150 quilos de raïms, quedant-se doncs amb la diferència i tots els subproductes; amb això paga les despeses i si sobra passa al fons de reserva repartint-se el remanent proporcional als raïms aportats.

Cada any abans del 10 d'agost l'associat deu declarar els raïms que portarà al Celler, venint obligat a portar la part subscrita i en cas que no ho faci a pagar les despeses generals que li corresponguin. Es nomena en aquesta època una comissió inspectora de vinyats, composta de quatre membres presidits pel President del Celler, aquesta comissió fixa la data d'entrada dels raïms i si són admisibles o no a la Cooperativa.

Les liquidacions es fan proporcionalment al grau, tenint present en la forma de fer-les que els socis s'han de vendre la seva collita lliure-

ment, doncs la Cooperativa aquesta és, exclusivament, d'elaboració. Els reglaments diuen que per la bona marxa de les liquidacions a base de grau, cada dia es farà el grau mig de les carretades entrades, aleshores el soci que tingui un grau igual al mig se li abonaran en compte tants hectòlitres com 150 quilos de raïms hagi aportat; el soci que tingui un grau inferior al mig se li donen per cada 150 quilos de raïms tantes vegades 100 litres disminuïts en tants mitjos litres com dècimes de grau tingui per sota del grau mig; el soci que tingui grau superior al mig, se li abonaran per cada 150 quilos de raïm tantes vegades cent litres, augmentats en tants mitjos litres com dècimes de grau tingui de més sobre el grau mig.

En les dues visites fetes a aquest Celler he sigut acompanyat pel seu Director-Gerent Mr. Girau qui amb molta amabilitat m'ha donat totes les dades tècniques i administratives remerciant-li des d'aquestes ratlles totes les seves atencions.

E. M. D'YMBERT

Cap del Servei
de Viticultura i Enologia

Els cucs intestinals del porc

EL budell dels porcs és a moltes comarques de Catalunya fortament castigat pels cucs. Aquesta plaga, ultra migrar l'animal, privant-lo de que s'engreixi inconvenientment, produeix en les parets dels budell nafres, que poden acabar per fer forat i ocasionar consecutivament la mort de l'animal.

La majoria de vegades que el budell del porc té cucs l'industrial engreixador o el moço que està encarregat de la neteja se'n donen compte car els troben barrejats als excrements i fins algunes vegades els veuen sortir lliurement per l'anus de l'animal.

Amb la paraula *cucs* es solen comprendre un conjunt d'espècies de paràsits diferents, però, de cent vegades, les noranta, els cucs que viuen dins del budell del porc apertanyen de les espècies conegudes pels naturalistes i pels veterinaris amb els noms d'*ascaris lumbricoides* i *gigantorhynchus gigas*. Avui parlarem d'aquests darrers.

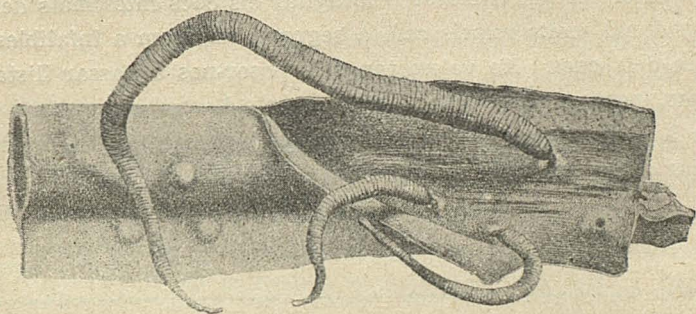
Aquesta mena de cucs pertanyen al grup de cucs rodons (*mematelmints*) nomenats *acantocèfals* o sigui al grup de cucs rodons que per pair el que mengen no tenen ni estómac ni budells. Tenen a l'extrem del davant una trompa xucladora que s'estira o s'amaga segons les necessitats de l'animal. Llur cos està cobert per una funda o pell dura i

flexible clivellada de petitíssims forats. Dintre d'aquesta funda s'hi troba un líquid espès com xarop i en aquest líquid hi neden els orguens genitals subjectats únicament per un lligament molt minço.

Hi han mascles i femelles.

El *gigantorhynchus gigas* mascle té de 5 a 10 centímetres de llargada y porta a la cua una bossa campanuda.

La femella té una llargada de 20 a 35 centímetres i acaba en punta arrodonida. La vagina és a l'extrem posterior de l'animal. La femella pon un nombre considerable d'ous dels quals en surten els embrions fent un gest de descapdellament car essent l'embrió més gran que l'ou s'ha d'enquibir dintre d'aquest doblegant-se.



Fragment d'intestí de porc, amb una femella i dos mascles de *Gigantorhynchus gigas* fixats a la mucosa. En un extrem es veu el punt d'inserció d'un cuc que ja ha marxat. A l'altre tres nudositats que indiquen la presència del paràsit.

El budell del porc i del porc singlà és el seu lloc predilecte però també alguna vegada va a parar al de l'home produint-li els transtorns conseqüents.

En la figura adjunta pot veure's de quina manera s'arrapa el cuc a la pared intestinal. Observant-ho per la part d'enfora, hom pot descobrir l'existència dels cucs dintre del conducte. Vegi's sinó els noduls repujats ben visibles en la figura. El cuc adulte clava la trompa xucladora atravesant la primera i segona fundes de les tres que té el budell i, a voltes, pot fins i tot arribar a foradar la tercera i atravesar-la totalment. En aquest cas l'excrement i els microbis intestinals s'escapen per l'orifici fet pel paràsit i van a infectar la cavitat abdominal, produint una peritonitis que gairebé sempre és malaltia mortal de necessitat.

En el casos que el cuc es desprèn de la pared sense, però, haver-la totalment atravesat, queda en el lloc de la picada una ferida que en cica-

AGROLYSINE - ZOOLYSINE - LYSINE
Laboratori: IZAGUIRRE Germans i C.^a-Diputació, 251-Barcelona

tritxar malmet la qualitat industrial del budell. Per aquest motiu, si més no, caldria posar remei a aquesta malura.

La femella adulta pon els ous dins del budell del porc però aquests ous es desenrotllen fora del budell del porc. Hi han molts estudis fets per tal de demostrar la forma i el lloc on és fa la creixensa i l'evolució de l'embrió que surt de l'ou i ha d'arribar després a ésser apte per a la reproducció. Sembla que a cada país on s'ha estudiat aquest animal té preferències per un hoste diferent. A Europa, però, es dona com segur que el desenrotllament de l'embrió del *gigantorhynchus gigas* es verifica dintre del cos de les larves del burinot. A Amèrica té preferència per certs escarabats.

Què s'ha de fer per a matar o foragitar els cucs intestinals del porc?

S'han donat molts remeis com a segurs i fins com a infalibles per a guarir-se dels cucs. No volem tan sols posar-nos a passar llista. Ens limitarem, però, a aconsellar-ne un: la nou d'areco pulveritzada i a la dosi de 5 a 20 grams; segons el tamany del porc, i barrejada amb el menjar dona uns resultats excel·lents.

LEANDRE CERVERA

Tècnic Bacteriòleg del Laboratori
de Patologia Animal

El cine i la propaganda agrícola

Cartes d'Alemanya

HE assistit a la projecció d'una sèrie de pel·lícules que una societat fomentadora de l'agricultura ens ha volgut ensenyar en sessió pública a una gran sala de la Landwirtschaftliche Hochschule (Escola Superior d'Agricultura) de Berlin. Naturalment que no s'ha pas tractat de fer-nos presenciar drames de lladres i detectives; sinó que la tela blanca s'ha animat amb la reproducció dels principals aspectes de la vida d'algunes explotacions agrícoles alemanyes i d'algunes escoles pràctiques d'agricultura.

No tinc pas d'enumerar la colla de quadres interessants que s'han anat desenrotllant davant els espectadors. Des de la selecció d'assements fins al creuament artificial de plantes, des de les pràctiques de conreu en gran escala fins a les intimitats de la vida dels insectes, n'han passat de jota mena.

Això m'ha portat a considerar el servei que podríem fer prestar al cine per a l'enlairament de l'agricultura del nostre país. Les pel·lícules d'aquest caràcter serien, per al poble agrícola, tan divertides com les

que presència actualment, d'acció educadora una mica dubtosa, en sa major part, i constituïrien un factor d'enlairament cultural i tècnic de la nostra població rural.

El *cine* s'ha establert a totes les viles i viles de Catalunya, i fins en tenen molts pobles de segona categoria. Una gran part del públic que concorre a aquests llocs és agricultor o viu en contacte més o menys directe de l'agricultura, o s'interessa especialment per les coses agrícoles. ¿No seria un gran què que aquesta gent trobés al *cine* motius per a desenrotllar les seves idees i per a donar-los possibilitats per a augmentar la seva capacitat econòmica, inspirant-los en noves tècniques de treball i de producció agrícola?

No crec que fos gens difícil estimular als empresaris a que donguessin una plaça important en el programa a les pel·lícules de caràcter agrícola. Alguna casa filmadora alemana està en condicions de servir-les, i segurament a la nostra mateixa terra se'n podrien molt bé produir. Aquestes últimes tindrien l'avantatge d'ésser més adaptables a les necessitats de la vida agrícola del país. En quant al públic no agricultor que presenciaria les cintes, hem de pensar que no s'avorriria pas; perquè l'agricultura és la branca tècnica que més està a l'alcanç de tothom.

Per altra banda, crec que seria molt bo que les entitats que han pres la tasca de l'enaltiment de la classe rural per la divulgació de les pràctiques modernes de la vida agrícola fessin entrar el procediment cinematogràfic en gran escala entre els mitjans de les seves ensenyances i propagandes. Potser es podrien organitzar cines ambulants per a portar fins als últims recons pel·lícules que; no sols presentessin els fets aprofitables en la tècnica agrícola, sinó que també despertessin l'amor per les coses de la terra, donant així ocasió a un passatemps d'elevació moral. Aquesta és una qüestió que hauria de preocupar seriament a les nostres classes directores; perquè està íntimament relacionada amb la de la despoblació de les encontrades poc favorescudes per la naturalesa. La població que lluita per la vida amb cert desventatge ha de tenir quelcom que li parli a l'esperit per a que senti estímulo pel treball i per a que no se li facin tan evidents les contrarietats. Res hi ha tan dolent com el pesimisme i la desconfiança en el resultat de l'esforç; perquè disminueixen terriblement la capacitat de producció i esmortueixen l'esperit de recerca.

Els quadres que presentessin a les poblacions rurals exemples d'esforços ben encertats en les coses de la terra, escenes de la vida tranquil·la del camp, serien un aliment espiritual molt bo.

Al mateix temps, una cosa que contribueix molt al menyspreu envers

la vida del camp, és la monòtonia, la manca de motius d'interès i, sobretot, l'apartament espiritual de lo que són novitats i de lo que constitueix el nervi de la vida moderna del món. Si amb el cine, a través de les escenes àgricoles, o al costat d'aquestes, es dongués a la població rural un petit reflexe del moviment mundial, el nombre de descontents de la terra seria molt més petit. Això no seria pas solament amenitzar la vida del terrassà, cosa que, per si sola justificaria la nostra preocupació; un cop d'ull freqüent vers les coses universals és molt més recomanable per a la vida pràctica general i per a les insinuacions o suggestions que pot donar en les adaptacions professionals. La vida agrícola n'hauria de sortir beneficiada també per aquest costat.

No hi ha dubte que el cinematògraf és un instrument de gran vàlua per a fer arrelar a la població agrícola, cosa que tanta falta fa a moltes comarques catalanes. És un dels elements que, amb més poc cost, millor poden contribuir a la riquesa i al benestar del nostre poble rural.

JOSEP MALLART

Berlin Charlottenburg, abril 1923.

La lluita natural contra els flagells

Ja tenia raó aquella vella que mai no volia morir per anar veient coses noves. Al cap i a la fi per a venir a parar en allò de que no hi ha res de nou sota la capa del sol.

Perquè, ara que la Mancomunitat de Catalunya s'ha decidit ensajar la lluita natural contra la mosca de l'oliva i quan a través d'explicar-nos que un paràsit, el *Opius concolor* destrueix i no deixa créixer la mosca de l'oliva, un recorda casos observats, per poc que sigui, a casa, a l'hort i a la vinya, en que guanya el més fort, en que el peix gros es menja el petit.

En el folklore català tenim una rondalla que ens conta amb aquella seva prosa tan admirable l'excels poeta Mossèn Jacinto Verdaguer, un cas de lluita natural d'un escarbat contra les erugues.

Diu així:

EL BUTXI DE LES ERUGUES

«Les erugues predejaven de mala manera els camps i garrigues del pobles.

Com tots els seus habitants vivien de l'art de la terra, tots n'eren perjudicats i desitjaven un remei espiritual, puix els de la terra eren ben inútils. Cada dia algun parroquià anava a trucar a la rectoria:

«Senyor rector, les erugues se'm mengen les cols de l'hort». «Senyor rector, ja no em queda una fulla verda al regadiu». «Senyor rector les erugues em pedreguen el camp, em devasten el bosc». Un dia, cansada de sentir aquesta cantarella, la mare del rector, hi afegí també la seva.

— Tan mateix, hauries de dir quatre fàstics a les erugues que s'a-poderen del terme, perquè se'n vagin i facin l'anada del fum.

—Tot seguit ho faig, digué el rector.

I tal dit tal fet. Gridà l'escolà que escombrava l'església, es posà la garnatxa, prengué el ritual i se'n pujà al padró on llegia cada diumenge els sants Evagelis. Allí invocà l'auxili del cel, i després dels psalms de rúbrica, féu amb lo salpasser quatre creus, una a cada banda del terme, tot resant oracions en que es maleix i demana a Déu que maleesca i extermi les erugues del terme. Un cop hagué complert amb el seu ministeri se n'anà al bosc mig per passeig i mig per curiositat de veure si aquells insectes havien sentit ses imprecacions i marxaven, o si calia tornar-los-ho a dir.

La invasió era espantosa; venien en columna feta, com els soldats d'un exèrcit, i ho devoraven tot, arbres, rebrollades i herba; trobaven la terra verda i la deixaven despullada i negrosa; allò eren les ferradures del cavall d'Atil·la que deixava erms els prats, en que talment semblava que no hi havia de rebrotar l'herba. Per totes bandes es sentia la lleu remor que fan les orugues de seda menjant la fulla de la morera, mes el rosec de les cuques de seda és suau, i aquest és aspre i trist, i anava acompanyat d'una pluja de volves fastigoses com d'im-mundícia que queien dels arbres justament amb bocins de fulla mal o mig rosegades.

— Petit efecte han fet a les erugues les meves malediccions!—pensava el rector.—Ans sembla que solament hagin servit per despertar-los la gana. En això veu un pastor vell conegut i amic seu, que se li acostava i diu, traient-se la barretina:

—Senyor rector, que s'ha perdut per aquests boscos?

—No me'n parreu: estic mirant com aqueix pugó de l'eruga els devora.

— Senyor rector, — li replicà, — no basquege de les erugues; demà no en veurà cap en lloc.

— Què diu? — diu el rector.

—El que sent, senyor rector. I, si no ho vol creure vinga.—El pastor

AGROLYSINE, anticriptogàmic, bactericida general.
Específic en les malalties de la patata, cep, pomera, etcètera

reculà unes quantes passes, cercà d'ací i d'allà una estona, i de cop, aturant-se, mostrà al reverend un escarbatet de la grossària d'una ametlla, d'un negre de satí, que segons com es mirava treia un llustre blanquinós.

— Veu aquest escarbat, — li digué. — Doncs demà no hi haurà cop eruga en aquest bosc.

Al sentir això, el senyor rector, volgué observar-lo detingudament. L'escarbatet s'enfilà primer a un garric que estava tot verd d'erugues. Ell tenia al bec com unes petites estenalles fetes expressament per matar erugues. A quiscuna que en trobava li donava per Déu vos guard una estenallada i aquesta quedava morta i queia a terra, i darrera d'aquella en queia una altra, i una altra, i totes les que hi havia en lo rebroll. Quan hagué caigut la darrera, se'n passà a un rebroll d'alzina, i en un moment el tingué netejat; després se'n pujà a un arbre, i els dos pastors, el de les ovelles i el de les ànimes, es cansaren de veure caure cadavers estenallats; quan ja cuidaven d'obrir la terra nua d'herba, s'adonaren de que d'altres alzines, i pins i roures, queia la mateixa fastigosa pluja, lo que li féu suposar que aquell butxí d'erugues no era tot sol a treballar en aquell bosc. L'endemà al dematí hi tornà mogut per la curiositat, i en tot el bosc no hi havia una oruga viva.

Quan després s'entornava a la rectoria, a semblança dels tres infants del forn de Babilònia, beneïa a Déu, qui escoltava tan misericordiosament l'oració de sos fills, conforme a la seva promesa sagrada: *Demanau i se os donarà; cerqueu i trobareu; truqueu i se us obrirà*; i també aquella altra: *tot el que demaneu al meu Pare en nom meu vos ho donarà*. I el tornava a beneir al considerar els medis estranys, sempre nous, i sovint extraordinaris i desconeguts dels homes, que té Nostre Senyor per escombrar de la terra qualsevol plaga que la tinga desolada i per restablir l'equilibri de la naturalesa, turbat un moment per algún dels cucs que la rosequen. Tota la saviesa unida amb tot el poder dels homes no haurien pogut aturar en una estona, valent-se únicament d'un insecte de que no ha parlat encara ni solament sap el nom, que jo sàpig, cap savi naturalista.»

Si algú digués que el cas citat per l'immortal poeta, no s'ajusta exactament a les característiques que determinen la lluita natural contra els insectes, tal com ara els preconitzen els entomòlegs, no ens negarà que és un curiós document del folklore o saber popular, i no serà la primera vegada que de les experimentacions fetes pel poble se n'hagués seguit estudis que després han cristalitzat en principis i lleis científiques.

Nihil novum sub sole com deiem en començar.

VALERI SERRA I BOLDU

Els concursos ramaders de la Mancomunitat de Catalunya

Els Serveis de Ramaderia de la Mancomunitat han celebrat darrerament quatre concursos de bestiar. Un de reproductors de la raça bovina schwitz (suïssa), a la comarca del Vallès, que hagué lloc a Cardeu; altre de raça bovina suïssa i de la raça catalana, a la comarca del Baix Empordà, a La Bisbal; altre de l'espècie porcina, a la vila de Pons, i últimament un de l'espècie animal, a Bellpuig, amb el qual queda acabada la primera tongada, per a ésser represos a la tardor.

CONCURS DE CARDEDEU

El bestiar que es desitjava premiar tenia de respondre als següents caràcters:

Cap relativament gros; front ample i pla, un poc excavat entremig de les òrbites; cara curta i grossa; les banyes de secció circular en el toro, lleugerament aplanades en la vaca, més aviat curtes que llargues, sortint de cada costat del cap i aixecant-se després amb la punta dirigida en l'aire; orelles grosses, plenes de pèl groguenc.

Coll curt en el toro, un poc més allargat en la vaca; les costelles arrodonides, el pit ben avall; espinada recta, ben plena en el toro, no tant en la vaca; ronyons amples, ventre gros; anques amples, la cua que no estigui enfonsada entre les cuixes, ni tampoc que el seu naixement faci una volta que munti més que els ossos de l'acabament de la gropa.

Cames curtes, peus de grandària regular.

Alçada, terme mig en els toros adults, 1'47m., i en les vaques, 1'36 m.

El pelatge del bru al gris, però sempre al llarg de l'espinada els pèls un xic més clars que a la resta del cos. El morro, l'anús, la natura i la pell de les turmes, negrenques o tacades de negre. Les peülles i la punta de les banyes negres.

La color totalment rosada de la natura, de l'anús i de la pell dels botons, així com també les taques blanques o qualsevol part del cos, són senyals d'impuresa.

Aquest concurs, però, no es pogué realitzar per manca de concurrència. Tot el dia abans, durant la matinada i fins en l'hora que s'havia de celebrar, estigué plovent, el qual contratemps impedí que bestiar tan delicat, com és la vaca lletera, se'l pugués traslladar, com hauria estat el desig de molta gent.

Per altra part la repoblació dels estables amb bestiar suís, bestiar que

és el que s'exigeix per assistir a Concursos, no s'ha fet encara, puix feia solament unes tres setmanes que la importació d'aquest bestiar havia estat declarada lliure, i com que fa deu anys que no s'havia pogut importar, la raça suïssa es troba en quantitat insignificant comparada amb la raça holandesa.

A tot això s'hi pot afegir que, potser el desplaçament del lloc del Concurs, de Granollers a Cardedeu, influí, probablement, a que alguns ramaders habituals assistents al Concurs de Granollers es retraguessin.

Fou, doncs, una llàstima que no es pogués realitzar, tinguent en compte que més d'una trentena de forasters a la comarca, havien fet el viatge expressament.

En endavant tots els Concursos de bestiar suís es veuran més concorreguts degut a les entrades que diàriament es fan de vaques i vedelles de la susdita raça.

El Concurs fou honrat amb la presència del Conseller Senyor de Ribà.

El Jurat estigué presidit pel senyor Pere Balañà, vaquer propietari; don Josep Fatjó, vocal; don M. Rossell i Vilà, que actuava de Secretari.

La quantitat assignada per a premis era de 9,250 pessetes; 1,000 pessetes per a un toro amb totes les dents permanents; 850 pessetes per a un demés de dos anys; 800 pessetes per a un altre de les mateixes condicions; 750 pessetes a dos de la mateixa edat; 700 pessetes a un altre i 4,400 pessetes per a premiar onze vaques, amb 400 pessetes cada una.

CONCURS DE LA BISBAL

Les característiques de la raça suïssa que es demanaven, són les mateixes anotades en el concurs de Cardedeu, demés es desitjava premiar reproductors de la raça catalana, el tipus de la qual, tenia de respondre als caràcters següents, especificats així mateix en el cartell de la convocatòria:

El cap, de perfil recte, el front estret; les banyes de secció circular, implantades lateralment, avençant-se un poc, es recargolen cap enlaire i enrera, dirigint-se immediatament cap els costats, en qual sentit estan orientades les puntes o terminació d'aquests orgues. El tòs no és gaire aixecat i està partit per un solc.

Els ossos del front són plans, poc excavats en la seva unió; òrbites moderadament rellevades. Nas prominent a la basa, unint-se els seus ossos en volta ogival. Llagrimals i grans maxilars un poc deprimits.

Pelatge roig en variats matisos i també gris en diverses tonalitats. Les vores de les orelles i dels ulls, la part del davant de la cara, barballera i membres anteriors més o menys emmascarats, però fortament en els mascles; també serà ben negra la punta de les banyes, el morro, la natura, els botons, la terminació de la cua, les peülles i els ungles.

El cos estarà ben proporcionat amb les cames, les articulacions o junctures fortes, essent preferits els animals que siguin amples. Alçada, terme mig, 1'33 metres.

Els premis oferts pujaven 5,150 pessetes a distribuir així:

Raça suïssa: 750 pessetes a un toro de més de dos anys; 500 pessetes a un toro de 16 mesos; 2,000 pessetes per a premiar cinc vaques, amb 400 pessetes cada una.

Raça catalana: 500 pessetes per a un toro de més de dos anys; 400 pessetes per a premiar cinc vaques, amb 200 pessetes cada una.

El temps no ajudà al lluïment d'aquest concurs.

Els camins molls, i el temps insegur, i principalment, el poc nombrós que són els exemplars de les races que es demanaven, determinà que al Concurs no es presentessin gran nombre de reproductors.

No obstant, la gran gentada que acudí a presenciar el Concurs convení en alentar a prosseguir, malgrat totes les dificultats, la tasca empressa per la Mancomunitat per tal de que la comarca arribi a posseir d'entre el bestiar boví, les races que millor resultat econòmic puguin donar.

El Jurat compost per don Pere Balañà, vaquer de Barcelona, i president; don Ramon Carreras, Veterinari de Manresa, vocal; i don M. Rosell secretari, atorgaren per unanimitat els premis següents:

Toros de raça schwyz: Un de 750 pessetes, al senyor Jaume Rosich, de Pals; un de 500 pessetes, al senyor Pere Vila, de La Bisbal; a una vaca del senyor Salvador Xancró, de La Bisbal, 400 pessetes.

Raça del país: Un toro de Narcís Marull, de Casavells, 375 pessetes; una vaca de M. Pagés, 150 pessetes. A aquest concurs hi assistiren els alumnes de Zootècnia a l'Escola Superior d'Agricultura.

CONCURS DE PONS

El tipus perquè que es desitjava premiar en aquest concurs devia respondre als següents caràcters:

»El cap de perfil còncau, socavat; l'orella, petita posada en forma de visera; el morro curt, xato; el coll, fornit, curt; el pit, ample; l'espalla ben musclada, la creu partida, l'espina recta; costellam arrodonit, la gropa ampla, quadrada per la part de darrera; el ventre, prop de terra, ben desenrotllat en les truges; les cames curtes, i els peus petits. El promig de les mides que hauran de tenir els verros serà: alçada, 80 centímetres; perímetre toràcic, 1'30; llargada de l'espina, 160. Les tru-

ZOOLYSINE, poderós desinfectant i agent terapèutic d'ús en Veterinària. Específic contra la Glossopeda, mal roig, còlera de l'aviram, etc.

ges tindran un promig d'alçada de 78 centímetres, perímetre, 1'25, i llargada de l'espina, 158.»

Els premis que s'oferien eren de 500 pessetes per a un verro de dos anys; 350 pessetes a un verro de més d'un any; 500 pessetes per a premiar a dos verros de la mateixa edat, amb 250 pessetes cada un; 200 pessetes a una truja de dos anys; 150 pessetes a una truja de més d'un any; 125 pessetes per a una truja del mateix temps, i 300 pessetes per adjudicar a tres truges de més d'un any. Total 2.125 pessetes.

Plugué tan fortament des de la vigília, que el jurat compost per don Ramon Pujolar, Manuel Vilaró i D. M. Rossell i Vilà, no s'empenyà a celebrar-lo; demés no havien pogut acudir a Pons els remaders que ho tenien anunciat que, segons notícies, passaven de cent.

CONCURS DE BELLPUIG

Per al concurs asinal de Bellpuig es demanava bestiar que respongués als següents caràcters:

En el guarà, el cap de perfil recte, les arcades orbitàries molt prominents; la continuació de les crestes dels parietals, trencada en els punts de convergència, trobant-s'hi immediatament un tubèrcul; cresta del parietal, ben molsuda. El llagrima i zigomàtic, un poc deprimits, però, al concórrer a la formació de l'òrbita, s'aixequen i avancen lleugerament.

Els nasals, a la llur basa, s'expansionen en una gran extensió; a la meitat, aproximadament, de sa llargada, s'estrenyen per a tornar-se a eixamplar breument en el lloc on s'articulen amb el petit maxilar. Els grans maxilars, fortament deprimits en unir-se amb els nasals. La mandíbula inferior, molt grossa; el caire de la barra, en la seva part mitja, regularment cilíndric. La testa llarga i ampla; tota ella grossa.

En la somera, el perfil és també recte en la part mitja del cap, però els frontals essent lleugerament convexes en sentit de llargada, fan que el perfil del cap, en ambdós costats sigui un poc amarranat i que un solc prou profund parteixi la testa en dues meitats.

Les orelles, llargues, mogudes, que siguin portades orgullosament. El coll, gruixut en el guarà, no tant en la somera.

Les costelles, regularment arquejades en el guarà, un poc aplanades en la somera. Pel guarà s'exigirà sobretot uns davants ben potents, i, per a la somera, darreres i ventre ben amples. Bona llargada. Aploms regulars. Pelatge, anant del color de pansa a un negre mal tenyit; al voltant dels ulls, al morro, baix ventre, entremig i sota l'aixella, pèls argentats que es continuen amb el pelatge general general per una zona de pèls castanys.

Alçària mínima dels guarans, 1,46 metres. Alçària mínima de les someres, 1,40 metres.

Els premis que s'oferien pujaven a 9,000 pessetes; 3,000 per a un guarà; 2,000 per a un altre guarà; 4,000 pessetes per a premiar 10 someres amb 400 pessetes cada una.

Al concurs hi assistiren 49 someres i 13 guarans. Les someres presentades no eren pas de lo bo i millor que hi ha a la comarca; els guarans, en canvi, constituïen el més triat que hi poguéu haver.

El Juraç, constituït pel Sr. Marquès de Montsolís, President; de don Eduard Simó, vocal, i de D. M. Rossell i Vilà, secretari, unànimement reconegueren la falta de someres en qualitat i nombre, i pogueren comprovar la presència dels millors guarans, la qual cosa i altres pertinents al cas fou exposada pel secretari en fer públic el veredict.

Els premis s'adjudicaren:

Al senyor Josep Sandiumenge, de Mongai; per un guarà, primer premi, 3,000 pessetes.

Al senyor Ramon Torrebaddella, de Mollerusa; per un guarà, segon premi, 2,000 pessetes.

I als senyors Josep Reig, de Torregrossa, Josep Bosch, de Puigvert de Lleyda; Salvador Calvis, de Golmés; Francesc Bell-lloch, de Torregrossa, i Josep Felip, de Mollerusa, premis de 400 pessetes, per les seves someres premiades.

Concorregueren a l'acte del concurs les autoritats locals, fent-hi així mateix acte de presència el diputat electe de la Mancomunitat D. Jaume Aldomà.

SAMUEL NAVARRA

COMENTARIS

Quan es sega el blat en tot el món?

És en català i a Catalunya es refereix aquell adagi tan savi com tots els adagis fills de l'experiència, que *qui no bat al juliol, no bat com vol*. En altres països la cosa va d'una altra manera, de tal faisó que es pot dir que tot l'any es recolecta el blat en una o altra regió de l'univers.

Així, a les Indies es sega i bat des del febrer a l'abril; pel mes de maig es fa a la Xina, al Japó i al Nord de l'Àfrica; al juny i juliol, a quasi tota l'Europa meridional; de l'agost al setembre, a Anglaterra, Escòcia, Holanda, Suècia, Noruega i al Canadà; per l'octubre, al nord de Rússia; pel novembre, al Sud de l'Àfrica, i finalment, al desembre es comença a recollir-se a la República Argentina i acaba al gener a l'Austràlia.

Una lògica sofisticada

A voltes és cosa que hom es fregui els ulls creient haver llegit malament. Per exemple: l'escrit que amb el pseudònim «Ampelos» insereix un periòdic de Madrid parlant de la crisi vinícola. Diu així:

«Anotarem per a justificar la diferència — diferència tributativa per impost d'alcohols — que en tant que el cultiu de la remolatxa, sobre el que recaurien els impostos a fi i terme, travessa un període de prosperitat, el del cep s'esmortueix entre seguides crisis.» I poques ratlles més enllà segueix amb aquest to: S'ha de demanar, per tant, del govern que deixi si és menester en lloc secundari dels tractats la qüestió dels vins, però que ens dongui la compensació per a l'interior amb les mides que deixem exposades.»

De forma, que ço que prospera ha de tenir ajuda i ço que per un seguit de crisis decau, ha de deixar-se de banda. En bona fe que no arribem a entendre aquesta terapèutica. I encara som a entendre-la menys si establim una ponderació de vèlues entre riquesa remolatxera i la vínica. Però la lògica d'«Ampelos» encara és més sorprenent quan diu que la crisi vínica és deguda a la sobreproducció i troba que la reducció de volums per la lliure destil·lació de l'excedent per als usos potables seria de milions (sic) amb base d'impost diferencial.

Que és nostre argument, amb més naturals conseqüències.

La terra a chi la lavora

No espantar-se. La tesi és clara i provinent del fascisme, comentada per home fascista de probada radicalitat, en Gorgolini, el qual la comenta amb argumentacions de gent provada així mateix: Einaudi, Polverelli i Senise, i no pas com doctrina més o menys teòrica, sinó amb l'assenyament del Congrès Nacional dels «Fasci di Combattimento» reunit a Florència el 1920.

Aprenghin els nostres economistes agraris de última fornada dels pàrvuls competents italians que resumeixen així la doctrina, que val tantíssim la pena que no sentim ni trobem manera de traduir-la: bé que per llur claretat es fa ben compresa deixant-la en el propi escrit de conclusió. Diu textualment:

«La grande azienda comporta spesa minima e reddito massimo. Non si potrebbe dividerla senza aumentare la spesa o diminuire il reddito, con grave danno sociale. Per di più la grande azienda permette la cultura di terreni periferici, con utilizzazione della mano d'opera senile, femminile, infantile.» I encara:

«La terra non è davvero un regno preparato ai bassi egoismi degli uomini, ma la proprietà è la realizzazione del più sano e fecondo individualismo capace di dare all' uomo la possibilità di svilupparsi completamente per sé e per la collettività.»

Si la modernitat del comunisme troba adeptes entre nostres polítics amics de donar-los-hi pa a les oques per a congraciar-se vots, la cosa quedarà entesa, però la realitat extra-política de l'arribisme quedarà millor vista amb les doctrines fascistes.

El consum de la fruita

Mantes vegades s'ha preconitzat en les pàgines d'aquesta revista les excel·lències dels fruiters i el pervindre de la fruita.

Les noves que referent a fruites ens arriben de Xecoeslovàquia constitueixen una bona lliçó a estudiar.

La importància que han pres allí la indústria de les conserves sobretot després de la guerra, és gran. Ha estat confiada la propaganda a la

Cambra d'Agricultura de Praga, la qual dóna a conèixer els nous procediments d'utilitzar les fruites i la manera d'assecar-les i esterilitzar-les. A tota la Bohèmia hi estan installades ja 20 estacions departamentals que donen cursos especials per a preparar la fruita.

Està clar que tot va en creixent. 106 fàbriques de Bohèmia consumeixen en 1918 la quantitat de 88,730 quintars mètrics de sucre per a produir 187,500 quintars de melmelada. L'any 1919 el consum que feren de sucre, fou de 700 vasons, amb els quals s'obtingueren 1,500 vasons de mermelada. L'any 1920, el número de fàbriques de conserves ha estat de 390; altres 155 han produït només que melmelada, i 255 d'altres, demés de melmelada han elaborat sidres, vins de fruites, i fruites en pots. L'any 1921 existien 325 fàbriques, les quals han consumit 112,793 quintars mètrics de sucre i 198,825 quintars de pomes, prunes i peres.

Demés a la part nord-est de la Moràvia s'elabora un fruit anomenat *slivovice* obtingut del suc de la pruna, sinó que el govern limita l'activitat d'aquesta utilització de la pruna, per tal d'afavorir les destileries que lluiten amb la subproducció dels alcohols.

No som nosaltres sols a protestar

Llegim la nova de que un enginyer agrònom, o com si diguéssim un funcionari de l'Estat, ha donat una conferència en l'Associació d'Enginyers Agrònoms de Madrid referent als assaigs del conreu del tabac, que sots la direcció de la Companyia Arrendatària de Tabacos es practiquen en distintes localitats espanyoles.

Es veu per l'extracte de la conferència, que el seu autor cantà les excel·lències d'aquest conreu, pels grans rendiments que dóna, però que és un deure advertir als pagesos per a que no surtin decepcionats, en quant a les ganàncies a obtenir.

Com a rendiments, en dóna el tabac, però diu que el «Estado las quiere para sí y no para los agricultores, no debiendo olvidarse que los ingresos de tal monopolio superan a la contribución territorial de toda España.

El Estado pagará al agricultor el tabaco tan barato como pueda para venderlo al más alto precio posible. Pasará con el tabaco lo que con la remolacha, que las grandes ganancias son para el Estado y para los azucareros».

Essent així, que valgui per avís als agricultors.

El crit d'alarma vé de Madrid i d'un enginyer agrònom.

Ço que fa fer l'amor al mam

Es molt interessant anar recollint les manifestacions que revelen l'amor a les begudes alcohòliques dels súbdits nordamericans condemnats per una llei del seu país a l'abstinència.

El «Daily Mail» explicava aquest dia que el vapor «Southern Cross» havia arribat a Nova York procedent de Rio Janeiro, amb cinc dies de retard.

LYSINE (GREZA), gran desinfectant i desodoritzant instantani.

El motiu era el següent. El vapor és nord-americà i pertany a la Shipping Board, i segons la llei Daugherty, havia d'ésser «sec», és a dir, que no podia dur a bord begudes alcohòliques. Oficialment, el «Southern Cross» complia la llei però els passatgers durant el viatge, s'havien proveït en gran de begudes espirituoses, de les quals participà intensament la tripulació. Mai els mariners havien traguetat tant, ni quan els era permès l'alcohol.

Veient que les ampolles s'acabaven, els passatgers demanaren al capità que fes escala a les Bermudes, ja que hi passaven tan a la vora, a fi de refer les provisions. El capità s'hi va negar, però heu's aquí que, misteriosament, des d'aquell instant es va acabar la provisió de petroli que alimentava els motors del vapor. Era impossible arribar a Nova York, i el capità no va tenir més remei que anar a Les Bermudes a proveir de petroli, mentre els passatgers proveïen de whisky i de cognac, i en feien participants als encarregats de les bombes del petroli perquè en lloc de dirigir-lo als motors, l'havien llençat al mar.

Ja se sap, que cosa privada és més desitjada.

El mateix faríem.

Contra l'apoplegia de la vinya

Per combatre aquesta malaltia que tant preocupa els pagesos d'algunes comarques va bé el tractament que segueix, que llegim en algunes revistes franceses i que és recomanat per les estacions enològiques d'aquell país.

Es fan bullir per mitja hora 60 litres d'aigua i 30 de carbonat de sosa. Després, remenant, s'afegeixen 30 quilos d'àcid arseniós que es troba a les drogueries un xic importants. Es porta el volum a 100 litres i es pot guardar el temps que es vulgui. El líquid resultant és incolor.

Per usar la solució cal diluir-la; per cada 5 litres de solució s'afegeixen 95 d'aigua i amb el líquid es sulfata la soca dels ceps, sobretot les ferides.

La pulverització s'ha de fer després de la poda, no immediatament, sinó al cap de vuit o deu dies.

INFORMACIÓ VINÍCOLA

Hem passat una quinzena més sense crònica, en raó de no tenir recollit cap aconeteixement que valgués un trist comentari. És a dir, trist comentari, sí; perquè la mateixa manca de notícies ja de per si suposa que prosegueix la inacabable situació angoixosa que temps fa ve malmetent-nos.

En aquesta nova quinzena som a recollir impressions gota agradoses en ço que suposa l'avenir de l'exportació a França.

Els llegidors d'AGRICULTURA hauran trobat en la premsa diària bon nombre de notes relacionades amb el futur projectat tractat amb França, i totes elles d'un mateix caient. Aldarull dels vigneron a l'estiracabells amb la generalitat dels industrials i comerciants de llur nació.

«La C. G. V.», per exemple, un dels més autoritzats portaveus de la viticultura francesa, prenent gairebé en consideració el *perill espanyol*, troba que no han d'ésser ells—els francesos—el sobreeixidor de la nostra producció i que és impossible concedir-nos un regisme excepcionalment favorable. I pregunta textualment: «Ço que Espanya vol, perquè no ha de volguer-ho exactament per ella la França? No conta l'augment d'altres produccions, car un conveni comercial deu establir-se amb recíproques concessions».

Sentada l'afirmació, no farem altre que recollir els punts de vista dels diaris de la veïna nació. Som-hi.

Diu «*L'Intransigeant*»: «L'augment dels drets aduaners i del coeficient 2'05 als vins espanyols a 3 francs, constituiria un verdader desastre per al comerç francès, car retornariem tot d'una a la guerra de tarifes que tan perniciososa fou abans del 1912. En dit any les importacions arribaren a 34 milions de francs i les exportacions a 101 milions. En 1923 hem arribat a la xifra de 169 milions per a les importacions i a 280 milions per a les exportacions». Són, doncs, 111 milions de profit en detriment nostre. A confessió de part...

Examina «*L'Oeuvre*» la tendència de Mr. Chéron, empès pel grop vitícola del Senat, i li declara que empeny a son torn a una lluita totalment desfavorable i afegeix: «Els vins espanyols, gravats actualment en duanes amb el coeficient 2'05—vers els 25 francs—Mr. Chéron els eleva a 3, o un augment de 11 a 12 francs. Ara bé; el milió trescents mil hectòlitres que Espanya ens ha enviat el darrer any ens és necessari per a practicar cupatges i millores particularment en grau alcohòlic, en raó de la fluixetat dels nostres vins lleugers, que, més abundants, són pobres en qualitat». I després: «És fàcil imaginar les represàlies que pendrà Espanya... provocant una tivantor de relacions que no trigarem gaire a experimentar».

«*Le Journal des Debats*» per son compte, presenta el següent punt de vista: «Els interessos vitícoles francesos, que són respectables, no estan contents amb el conveni franc-espanyol i demanen llur modificació pretextant que els vins espanyols, en virtut de dit conveni, fan una gran competència als seus vins. França ha comprat a Espanya en 1922 fins a 1.436,091 hectòlitres de vi sobre una importació total de 9 milions 110,301 hectòlitres. Aquesta xifra és inferior a la quantitat mitja de les exportacions de vi espanyol abans de la guerra en 960,000 hectòlitres». Val a dir: els veïns ens redueixen al no res les compres i enguany, el 1923, som encara a pitjor xifra.

Oint les raons de M. Isaac enfront de la topada agrícola-industrial i les veus de les Cambres de Comerç veïnes, no ens cal una augmentació de força perquè sobradament la donen ells i més eloqüent encara les xifres. Parlen ells—els vigneron—de «*débouché*». A nostre torn som a retreure els balanços d'importació i exportació, per a veure si els aventatges que ens han concedit convindrà reduir-los en l'ordre d'unes tarifes per les quals automobilisme, bisuteria, indústries de la moda, productes químics i específics farmacèutics, etc., troben una compensació defora Espanya a la que tenen els vigneron tant de cua d'ull. I apendran tal volta així que nostra nació ha sigut la veritable «*débouché*»...dora

d'aquesta nació que amb soles paraules se'ns declara amiga en llatinitat.

Perquè hem d'entendre que si les bones paraules fan menjar als malalts i creure als minyons, als qui ja som majors d'edat ens calen quiscunes proves més contundents i efectives que l'encartada conjugació d'un verb «estimar».

PERE J. LLORT

INFORMACIÓ OLEÍCOLA

Bé, i que direm, si no hem pogut recollir ni sisquera una indicació de cap operació que estigui en tracte? La calma és absoluta; ningú fa res, el tenedor no ofereix el seu oli; per altra banda, el comerciant no té pas ganes de comprar, i és així que entre la vaga, la calor i altres causes, estem passant un estiu que sembla que ni oli hi hagi.

Mes aquesta calma és general; tant a Andalusia com a França i Itàlia, estan igual que a casa nostra, tothom diu: — Estem parats i desconfiem de que el mercat torni a pendre el seu curs natural.

Per a complir una missió i àdhuc, sortint-me fora dels meus deures d'informador, l'olivicultor hauria de començar ja el tractament contra la mosca, i l'oliàire que té oli, cal que el trassegui; els baixos amb la forta calor solen fermentar i en més d'una ocasió aquesta fermentació es comunica a l'oli fent-lo tornar dolent, tant mes com temps estigui en contacte amb els baixos fermentats o que fermentin.

Els olis al sulfur estan també paralitzats i inclús sembla que flauegin un poc.

La manca de cap operació, ens fa obstindre de donar preus, les operacions que sols s'han fet aquests dies han sigut a base d'oli d'oliva dolent de Tortosa, pagant-se a 26 i 27 pessetes el cantí, essent la seva acidesa entre 6 i 7 graus.

LISINI ANDREU

NOTICIARI

— *Els agricultors de l'Alt Empordà projecten construir un aiguamoll a Crespià, amb el qual es convertiria en regadiu, extensos territoris d'aquella formosa plana. Els agricultors empordanesos tenen al seu costat el Consell Provincial de Foment que té informada favorablement la petició.*

— *El Sindicat Agrícola Catòlic de Banyoles i sa comarca durant el darrer mes ha entrat a la farinera 39,769 quilos de blat i al molí 2,062 de gra; ha despatxat 96 xais, 4 porcs i 6 vedelles a la carniceria; ha despatxat 61 saques de farina pastant-ne 34 per a particulars en son*

forn; ha assegurar 107 porcs; ha tingut deu altes en la mutualitat mular per valor de 9,055 pessetes, se n'han donat set de baixa per valor de 7,250 pessetes; han fet assegurances per valor de 2,390 pessetes de les set altes habudes en la mutualitat bovina, donant-s de baixa quatre assegurats per valor de 1,550 pessetes. Fnalment ha extès 27 pòlisses de segur contra la pedregada, per valor de 24,648'50 pessetes.

— *Pa sense moldre el blat.* És a dir, diguem-ho tot. Al Congrés de la Federació d'associacions agrícoles celebrat ara fa poc a Orleans, cridà fortament l'atenció dels congressistes una conferència del subintendent militar Mr. Poins sobre un procediment directe de panificació, per la gran facilitat d'execució i l'economia notabilíssima que amb ell s'aconsegueix, permetent eleborar el pa sense necessitat de moldre el blat.

— *L'exempció de drets reials a favor dels Sindicats.* L'advocat de l'Estat a Girona ha reconegut el dret que té el Sindicat Agrícola de Banyoles i sa comarca a l'exempció de drets reials i impost d'utilitats, en l'emprèstít de consolidació que es proposa fer d'obligacions hipotecàries per 300,000 pessetes al sis per cent anual.

— *S'han establert els següents drets aranzelarís sobre les begudes alcohòliques que s'importen en els territoris alemanys ocupats per França:* Licors, 1'50 marcs en or el quilo; Ron i conyac, 1 id. id.; altres licors, 0'75 pessetes id. id.

Els alcohols i aiguardents de totes classes que passin de 65 graus, pagaran a raó de 0'71 marcs en or.

— *Un flagell en les plantacions de remolatxa sucrera* s'és presentat en la Comarca d'Urgell, de tal manera que una forta quantitat d'erugues es menja les fulles de la remolatxa.

A l'hora d'éscriure aquestes ratlles la plaga ha envaït quasi tots els pobles d'Urgell i riberenys del Segre.

— *Una federació agrícola al Priorat?* Sembla que hi ha el propòsit de federar-se tots els Sindicats Agrícoles del Priorat per tal de millor gaudir dels beneficis de l'associació. Segons tenim entès, una de les obres que empendriem amb més dalit fora la creació d'una destileria cooperativa.

NOTES DEL DEPARTAMENT D'AGRICULTURA DE LA MANCOMUNITAT DE CATALUNYA

Acabada la campanya contra la llagosta i reincorporat al Servei de Terra Campa, el seu Cap don Josep Maria Soler i Coll, ha contestat varies consultes procedents dels propietaris dels Camps de demostració de Maials, Vinaixa i Vilanova de Meià.

Havent-se-li demanat de Puerto-Rico, dades referents al sistema Jean, han estat trameses instruccions detallades sobre la pràctica del mateix.

AGROLYSINE, anticriptogàmic, bactericida general.
Específic en les malalties de la patata, cep, pomera, etcètera

Pel servei d'Arbres Fruïters, s'han respost consultes de Mallorca, sobre presseguers; de Felanitx, sobre avellaner; de Sant Esteve Sasrovi-res, sobre malalties de l'olivera; de Monjos, sobre avellaner; de Lladó, sobre mosca de l'oliva; de Falset, sobre malalties oliveres; d'Odena, sobre oliveres; de Fasano (Itàlia) sobre indústria del sulfur.

S'ha practicat una visita al Camp Experimental d'Alió; s'han enviat empelts d'ametller a propietaris de Valls, Prenafeta, Barcelona i Montblanch; s'ha començat l'herbari de varietats catalanes d'ametller i s'han enviat adobs als camps experimentals d'Alió, Maldà, Torregrossa i Pelleró.

Demés s'ha fet una visita a Lladó, Llers, Hostalets i Figueres, per estudiar la malura dels olivers.

Ha estat a Mora d'Ebre i Ginestar prosseguint la campanya contra l'eruguet de l'ametller; a Reus, Castellvell i Almostrer, per a estudiar les malalties de l'avellaner; a Manresa i Callús, per a estudiar la biologia de la mosca de l'oliva, i a Lleyda per a practicar una valoració per encàrrec del Consell de la Mancomunitat.

Bibliografia

VOCABULARI DE L'OLI I L'OLIVERA, per *August Matons*. Extracte del Butlletí de Dialectologia Catalana, de l'Institut d'Estudis Catalans. Barcelona, 1923. Un fulletó amb gravats.

És una contribució al diccionari general de la Llengua Catalana, en la qual són recollides les paraules i frases referents a l'olivera i a l'oli, usades en les diferents comarques de Catalunya.

LA RABASSA MORTA EN CATALUÑA. *Instituto Agrícola Catalán de San Isidro*. Un volum de 108 planes. Barcelona, 1923.

L'agitació dels rabassaires que dura ja des de fa bastants anys i té trasbalsades algunes comarques catalanes, degut principalment a l'acció de propagandistes polítics, va fer que el govern encarregués a l'Institut de Reformes Socials l'estudi d'un avant-projecte de llei que determinés els preceptes que han de regular els contractes de rabassa morta. L'Institut de Reformes Socials demanà aleshores el parer de les més importants associacions agrícoles de Catalunya.

Aquest volum, degut als senyors Pere J. Girona, Josep Maria Boix i Antoni Jansana, és l'informe elevat per l'Institut de Sant Isidre.

Nosaltres sense voler prejudicar la qüestió ens declarem satisfets d'aquesta important contribució a l'estudi d'un problema essencialment català i volem felicitar l'Institut per la seva obra.

No podem preveure en quin sentit serà resolt el conflicte derivat del contracte de rabassa morta, però és segur que el govern no podrà prescindir de l'estudi tan ponderat i tan ple de doctrina que acaba de publicar l'Institut.

R. S.

CONSULTORI

En aquesta secció es respondrà gratuïtament i per torn rigorós, a totes les consultes que facin els llegidors

J. S. BARCELONA.—Li hem contestat particularment.—A. M.

SINDICAT - GANDESA.—Si les tines s'han tornat agres no hi ha mes remei que rascar ben bé tot el tartrà i després rentar-les curosament.

Si, però, no són agres, no cal que treguin el tartrà. N'hi ha prou amb rentar amb aigua en la qual per cada 10 litres s'hagin dissolt 100 grams de metabisulfit.

Naturalment que seria millor de treure el tartrà; però tractant-se de tines les parets es perjudiquen i cal recorre al mal menor. Rentant en la forma dita, creiem que no hi ha por de res.—CAM.

J. F. T. CASTELLÓ.—Les dades que dona són insuficients per conèixer la causa de la malaltia que ataca els seus raïms, però ens temem que sigui o mildiu o malura (cendrosa).* Que ensulfaten els ceps? Que els ensofren?

Es segur que l'aigua abundant donada als tarongers facilita el desenrotllament de les dues malalties criptogàmiques que sospitem ataquen els seus ceps.

Per dades concretes damunt la manera i època de defensar-se d'aquestes dues malalties, pot dirigir-se al Servei de Viticultura de la Mancomunitat, Carrer Urgell, 187, on li contestaran gratuïtament.

Pot consultar-nos sobre tarongers. Mirarem de complaure'l en ço que puguem.—A. M.

V. A. TERRASSA.—Llegeixi l'article que fou publicat en el número anterior expressament fet per vostè. Es una resposta completa. La pèrdua de la seva primera carta queda així compensada.—A. M.

R. F. BARCELONA.—Contestem solament a una part de les seves consultes; a la resta contestarem en el número pròxim.

1) Per combatre les males herbes de la seva carretera particular, pot usar el novíssim mètode amb àcid sulfúric en la forma següent. Fa una solució d'àcid en aigua, tirant *a poc a poc* l'àcid *damunt de l'aigua* i remenant amb un bastó. Si es fa a l'inrevés pot pendre mal perquè poden haver-hi projeccions de líquid càustic. La barreja es fa en un recipient de fusta o de terriça vernissada i no de metall perquè es faria malbé.

Compri àcid sulfúric (en les drogueries barcelonines el trobarà) a 52 graus Baumé, i posi 10-15 litres d'aquest àcid en 100 litres d'aigua.

Quan la solució s'ha refredat (es calenta molt en fer la barreja), es pot usar. Les sulfatadores corrents es gasten i per això no cal emprar-les. En el cas de vostè pot usar una escombra vella amb la qual es pulveritzen les herbes.

Si és necessari, el tractament es repeteix al cap de 8-10 dies. Quan les males herbes apareguin de nou, torna a fer la pulverització.

2) A l'Escola Industrial li facilitaran els programes dels cursos per correspondència. Dirigeixi's a la Secció d'Ensenyament Tècnic. Si, però, vol els programes de l'ensenyament postal agrícola, pot demanar-los a l'Escola d'Agricultura.

3) No parlem sovint de l'argument que a vostè interessa, perquè no trovem la persona que ho faci. Cregui, que per moltes qüestions manquen especialistes. Però tornarem a cercar.—R. S.

J. S. FIGUEROLA.—Per les dades que ens dona, no ens és possible d'establir la malaltia dels ceps. El millor és que agafi les parts atacades i les envii al Servei de Viticultura i Enologia, carrer Urgell, 187, Barcelona. Li contestaran gratuïtament i extensament. Cal que dongui per carta tot el que ha observat, com ho fa en la carta que ens dirigeix. Pel que ens diu, sembla que es tracta d'una malura bastant corrent aquest any a Catalunya i al Sud de França, però sense veure-ho no podem assegurar-ho.

2. La malaltia dels avellaners sembla ésser la que en alguns pobles anomenen *solcuit*. La branca es seca i per tota ella apareixen uns piquets de color vermell d'aspecte gomós. És una malaltia que tot just estem estudiant. És deguda a un bolet i la que vulgarment es creu goma, són les llavors del bolet. Cada piquet vermell en conté a milions.

Per combatre-la, només hi han, per ara, remeis preventius, consistents en no fer *ferides grosses sobre tot si es tracta de rames velles*. Aquestes ferides no es tanquen i per elles entren els germes del bolet. Després de tallar les branques o després d'una pedregada, les ferides s'haurien de desinfectar amb una solució concentrada de sulfat de ferro.

Li agrairé si dins d'una capseta ens envia (al Servei d'Arbres fruiters, Urgell, 187, Barcelona) unes quantes mostres de la goma dels seus avellaners.

3. Suposo que haurà rebut les publicacions que desitjava.

4. Si malgrat els adobs els olivers no donen fruit, és de suposar que la culpa la tindrà el sistema d'esporgar. Entre els fulletons que li hem fet enviar, trobarà un que parla de la manera d'esporgar. Segueixi aquest sistema i obtindrà bons resultats.—A. M.

CALENDARI

de sembres i plantacions de les Hortalisses i Farratges més generalitzats o cultivats a Catalunya

JULIOL I AGOST

HORTALISSES

Es sembra :

Bledes grogues o blanques. — Bledes morades per a hivern. — Bròquil blanc de Vich. — Bròquil de Quaresma o de Santa Eulària. — Bròquil de Nadal (en juliol). — Bròquil de Sant Isidro des d'agost). — Ceba blanca primerenca o francesa; d'en Campeny. — Col borratxona; de capdell

o de soldat i demés de fulla llisa; de Milàn, grossa; molt grossa o francesa; verda, gitana; verda, retallada (per a fer brots). — Coliflor d'abril (en agost); de Quaresma; de Nadal (en juliol). — Colinap o Napicol. — Enciam escaroler d'istiu; escarxofet; llarc, blanc o romà. — Escarola doble, crespada; de cabell d'àngel. — Fasols tardans. — Julivert. — Nap llarg, blanc; llarg, negre; rodó, blanc; rodó, negre (des d'agost). — Pastanagas de taula. — Porros. — Ravanets mitjans; rodons. — Remolatxa de taula. — Serfull. — Xicoira.

FARRATGES

Es sembren :

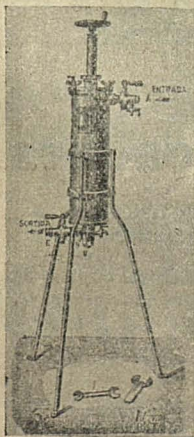
Alfals. — Col geganta (per a fulles). — Melca, Meuca o Melcó. — Morenc (per a ferratge vert). — Naps grossos o de bou. — Pastanaga grossa. — Trèbol gros o Trèfula; anual o herba fe (des d'agost).

Per majors detalls dirigir-se a Fills de Nonell, Plaça de Santa Maria.— Barcelona.

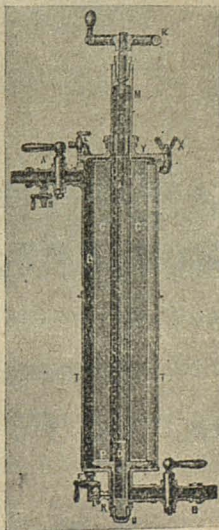
Maquinària i aparells per a l'agricultura

PERE PARÉS

Passeig Duana, 75
Barcelona



Diversitat de models i tamanyes de filtres per a vins i mares : Filtre universal per a vins, licors, alcohol, etc., regulable; funciona amb discos de cotó que es renten i tornen a servir, per tant, no hi ha gasto d'entreteniment, com de paper amianto, etcètera, ect.



PAPER

TANGLEFOOT

El millor per a matar mosques : Sense perill per a les persones : Desconfieu de totes les imitacions burdes que circulen pel mercat.

De venda en totes les drogueries

MORT INSTANTÀNIA

Grant Novetat

PUCES, XINXES, INSECTES, MOSQUES, OLORS DESAGRADABLES, es destrueixen en l'acte pulveritzant amb

PREVENTOL

: Sens tacar la roba :
DEMANI'S EN DROGUERIES



RAJOLS, TEULES, TOTXOS

maons (plens i buits), cairons, etc., deu vostè fabricar-los a màquina, a fi d'obtenir de la terra tot el seu rendiment.

La casa VILLALTA, de Barcelona, és la que millor podrà servir-lo en

Màquines, Forns Assecadors

i tot el que pertany a l'indústria ceràmica i de fabricació de materials per a construcció

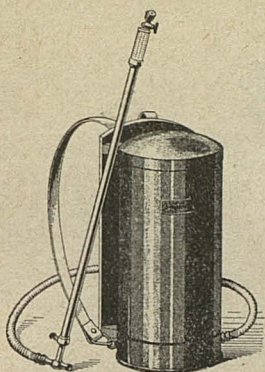
Visiti o escrigui avui mateix a la **SECCIÓ A** de la casa

VDA. J. F. VILLALTA, S. EN C.
BARCELONA

Oficines.
Nou Sant Francisco, 28

Apartat correus n.º 65
Telèfon 568

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu **AGRICULTURA**



Medalla d'Or
en les Exposicions Universals
Internacionals de Brussel·les
Charleroi, Gand.

Una joia per a l'Agricultura

El pulveritzador belga
«LE RATIONNEL»

(PATENTAT)

L'únic que completa tots els serveis de
l'Agricultor.

Pulveritza a gran pressió, blanqueja cent
metres quadrats en 10 minuts; desinfecta,
renta, rega (raig a quinze metres), etc., etc.

La compressió de l'aire es verifica sols una vegada al dia, obtenint-se en
dos minuts. — No hi ha necessitat de despenjar-lo mai de les espàtles.
No s'embussa. — Especial per a combatre les plagues dels arbres.
Sempre una mà lliure. — No s'espatlla.

Sol·liciti detalls a M. HENING. Consell de Cent, 239. Barcelona

Bàscules
caixes per a
cabals

Pibernat

Parlament, 9

Barcelona



ALTHEIN

PINSO MELASSAT SEC
per a tota mena de bestiar

Rendeix la major utilitat
en l'engreix i la producció
de la llet

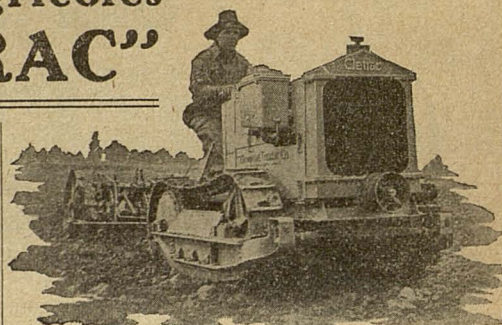
En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

Tractors Agrícoles "CLETRAC"

Tipus Tanc

Reconeguts pels tècnics com els de major rendiment i de més utilitat per a tota classe de cultius.

Tot agricultor progressiu i amant dels seus interessos que desitgi augmentar considerablement el producte de ses finques, deu enterar-se dels avantatges que ofereix el



"CLETRAC"

Aparells complementaris de totes classes i marques, a preus considerablement reduïts

Tipus W 14/22 HP.
per a tota classe de cultius
Pessetes 12,000

Tipus F 9/16 HP.
per a vinyes, horts i petites propietats
Pessetes 6,500

Demandar catàlegs i proves al representant general a Espanya:

Automóvil Saló

Trafalgar, 52

BARCELONA

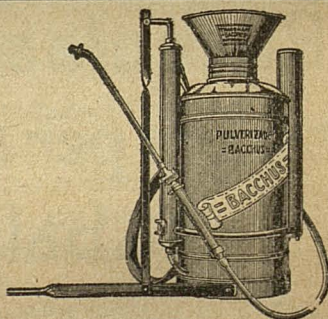
SULFATADORA BACCHUS

ENSOFRADORES de motxilla
MÀNEGUES per a arbres, etc.

DEMANEU PREU I CATÀLEG

CONSTRUCTOR C. CIVIL

Alfonso XII, 66 - Telèfon 2217 G - BARCELONA



JOSEP SANTANA SOLER

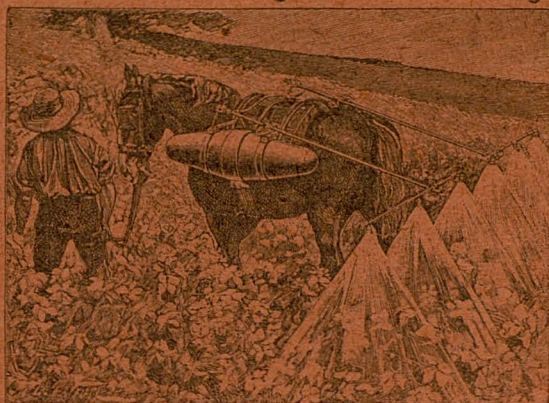
Gran Via Laletana, 17 :: BARCELONA :: Apartat 226

Primeres matèries per adobs :: Arseniat de sosa i Cianuro sòdic

Venedor exclusiu del legítim LYSOL, de la
casa Schülke & Mayr A. G., de Hamburg

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

Material per
a combatre
les malalties
de les Vinyes,
Hortes y Frui-
:: :: terars



Petits i grans apar-
ells pulveritza-
dors, estalvia-
dors de jornals:

MURATORI, a espatlla, des de 2 litres. — CIVETTE, a llom de cavalle-
ries (a bast). — FUTUR, de carro, automotriu. — Dipòsits de coure
martellat. — Xassis d'acer, ben construïts, amb garantia d'acabat i treball.

Fan molta i bona feina. — Permeten fer els tractaments amb oportunitat i bé. — Referèn-
cies de 500 que treballen ja a Espanya. — Demanin-se Catàlegs a

Establimentis Vitícoles P. CASELLAS

Méndez Núñez, 4, principal - BARCELONA - Apartat 262

URALITA

per a cobertes i per a recobriments

Tuberia : Dipòsits per aigua

SOSTRES D'URALITA

per a emplear en la LLUITA CONTRA LA MOSCA DE L'OLIVA,
segons el sistema del professor LOTRIONTE :: Els SOSTRES de
URALITA són inoxidables, lleugers, de duració indefinida i no tenen
competidor :: Els SOSTRES d'URALITA són fabricats amb *amlant*
i ciment exclusivament :: Els SOSTRES d'URALITA han sigut em-
pleats, per consell dels senyors *Tècnics* de la Mancomunitat de Cata-
lunya i del de varis Consells Provincials de Foment catalans, amb
exit satisfactori.

Demaneu prospectes i preus a **URALITA, S. A.**

MADRID :: VALÈNCIA :: SEVILLA :: LLEYDA :: SALAMANCA :: TOLEDO

CENTRAL: BARCELONA, Plaça A. López, 15 - Teléfans 1644 A. i 848 A.

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

Anhidrid Sulfurós Líquid Puríssim

S. I. C. M.

Per a sulfitar mosts, conservar vins,
desinfectar recipients, és iusubstituïble

Econòmic

Senzill - Pur

Sals de Potassa de Alsàcia



Les més riques
Exemptes d'impureses
Les millor presentades
Les més barates

Sens olor - Sens sabor

Enèrgic - Econòmic

Clarificador per a Vins



“Tete de Boeuf”



COMPANIA COMERCIAL IBERICA

AGÈNCIA DE BARCELONA

Gran Via Laietana, 4 - Apartat 872

Publiquem i subministrem, gratuïtament un Butlletí Agrícola quinzenal d'oscil·lació de preus i notes útils sobre Adobs i Productes per a l'Agricultura